



TUTTO MILANO
LA REPUBBLICA
Settimanale
GEDI Gruppo Editoriale
Tiratura. 50.000 copie

TENTAZIONE TORRONE

Novembre è un mese che ispira i pasticceri. Nella tradizione campana in questo periodo si prepara il Torrione d'Ognissanti, o Torrione dei Morti, omaggio alle feste che aprono il mese. Gay-Odin è un marchio storico del cioccolato, fondato a Napoli alla fine dell'Ottocento da una coppia piemontese e presente anche a Milano, con un negozio pieno di tentazioni in via San Giovanni sul Muro. E produce per poche settimane questi deliziosi torrioni, morbidi, ricoperti di cioccolato e impastati con il cioccolato, al latte o fondente, che vengono proposti in varianti irresistibili: il Torrione Figaro è fatto di strati al gianduia, il Torrione Ferro è con caramello e mandorle tostate, e poi ci sono quelli alle noccioline, ai pistacchi, al rum, al caffè, alla cassata, con pezzetti di marroni... Oltre a comprarli nel negozio, si possono ordinare e ricevere a domicilio in tutta Milano, scrivendo a gayodinm-lano@gmail.com o mandando un sms su WhatsApp al numero 351.1011977.

GLI AT LAST MINUTE

Il giorno 1 della settimana è un mese che ispira i pasticceri. Nella tradizione campana in questo periodo si prepara il Torrione d'Ognissanti, o Torrione dei Morti, omaggio alle feste che aprono il mese. Gay-Odin è un marchio storico del cioccolato, fondato a Napoli alla fine dell'Ottocento da una coppia piemontese e presente anche a Milano, con un negozio pieno di tentazioni in via San Giovanni sul Muro. E produce per poche settimane questi deliziosi torrioni, morbidi, ricoperti di cioccolato e impastati con il cioccolato, al latte o fondente, che vengono proposti in varianti irresistibili: il Torrione Figaro è fatto di strati al gianduia, il Torrione Ferro è con caramello e mandorle tostate, e poi ci sono quelli alle noccioline, ai pistacchi, al rum, al caffè, alla cassata, con pezzetti di marroni... Oltre a comprarli nel negozio, si possono ordinare e ricevere a domicilio in tutta Milano, scrivendo a gayodinm-lano@gmail.com o mandando un sms su WhatsApp al numero 351.1011977.

L'APERITIVO IN BUSTA

Il giorno 1 della settimana è un mese che ispira i pasticceri. Nella tradizione campana in questo periodo si prepara il Torrione d'Ognissanti, o Torrione dei Morti, omaggio alle feste che aprono il mese. Gay-Odin è un marchio storico del cioccolato, fondato a Napoli alla fine dell'Ottocento da una coppia piemontese e presente anche a Milano, con un negozio pieno di tentazioni in via San Giovanni sul Muro. E produce per poche settimane questi deliziosi torrioni, morbidi, ricoperti di cioccolato e impastati con il cioccolato, al latte o fondente, che vengono proposti in varianti irresistibili: il Torrione Figaro è fatto di strati al gianduia, il Torrione Ferro è con caramello e mandorle tostate, e poi ci sono quelli alle noccioline, ai pistacchi, al rum, al caffè, alla cassata, con pezzetti di marroni... Oltre a comprarli nel negozio, si possono ordinare e ricevere a domicilio in tutta Milano, scrivendo a gayodinm-lano@gmail.com o mandando un sms su WhatsApp al numero 351.1011977.

ONORANZE FUNEBRI

F.lli Colombi
 dal 1940

801300090 - Via Lombardi, 11 - Tel. 02.9000004
 COSENZA - Via Venezia, 11 - Tel. 0982.26681

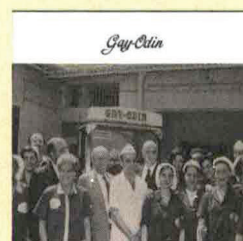
onoranzefunericolombi@gmail.com

5 novembre 2020

DELIVERY

TENTAZIONE TORRONE

Novembre è un mese che ispira i pasticceri. Nella tradizione campana in questo periodo si prepara il Torrione d'Ognissanti, o Torrione dei Morti, omaggio alle feste che aprono il mese. Gay-Odin è un marchio storico del cioccolato, fondato a Napoli alla fine dell'Ottocento da una coppia piemontese e presente anche a Milano, con un negozio pieno di tentazioni in via San Giovanni sul Muro. E produce per poche settimane questi deliziosi torrioni, morbidi, ricoperti di cioccolato e impastati con il cioccolato, al latte o fondente, che vengono proposti in varianti irresistibili: il Torrione Figaro è fatto di strati al gianduia, il Torrione Ferro è con caramello e mandorle tostate, e poi ci sono quelli alle noccioline, ai pistacchi, al rum, al caffè, alla cassata, con pezzetti di marroni... Oltre a comprarli nel negozio, si possono ordinare e ricevere a domicilio in tutta Milano, scrivendo a gayodinm-lano@gmail.com o mandando un sms su WhatsApp al numero 351.1011977. (m.t.)



CIOCCOLATO ARTIGIANALE DAL 1896

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
 uffici stampa | pr | eventi